



ZUM GUTEN HEINRICH

DAS NACHHALTIGSTE CATERING DER SCHWEIZ



Wir kochen mit dem, was die Natur hergibt, und, vor allem, wie sie es hergibt.
Mit unförmigen und überschüssigen Gemüse, nämlich.

Unsere dreibeinigen Rüäbli, krummen Gurken und riesigen Härdöpfel entsprechen nicht dem gängigen Schönheitsideal, sie würden normalerweise entsorgt werden. Wir aber hauen sie in Pfanne, Topf und Einmachglas – dort entfalten sie ihre wahren Werte!

Wir nutzen Beeren, Nüsse und Samen, Mostäpfel und allerlei weiteres Stammobst. Wir sind geschickt im Umgang mit Gewürzen, zeigen Liebe zum Detail und: Wir haben Spass an der Sache.



Ist dein Budget für deinen Event kleiner als CHF 2'000?
Dann ist die Heiri Cateringbox das passende für dich!



ZUM KLEINEN HUNGER

Ideal für kleine Apéros

Beinhaltet pro Person

4 Häppli à 50g
(Salzig, einzeln portioniert)

1 Salat à 100g

Total 300g pro Person

Ideal für ein Mittagessen

Beinhaltet pro Person

2 Häppli à 50g
(Salzig oder süß, einzeln portioniert)

1 Salat à 100g

2 verschiedene Hauptgänge
à je 150g pro Person

Inklusive Toppings & Brot

Total 500g pro Person

ZUM GROSSEN HUNGER

Ideal für ein richtig grosses und sättigendes Essen

Beinhaltet pro Person

5 Häppli à 50g (Salzig und süß, einzeln portioniert)

1 Salat à 100g

2 verschiedene Hauptgänge à je 150g pro Person

Inklusive Toppings & Brot

Total 650g pro Person

HÄPPLI SALZIG

à 50g

- Gemüsequiche
- Gemüse Scones
- Gemüsesticks mit saisonalem Hummus
- Suppenshot heiss oder kalt (je nach Wetter)
- Socca (Kichererbsenpizza) saisonal belegt
- Knusprige Brotchips
- Heinrich's salzige Gewürzcashews

HÄPPLI SÜSS

à 50g

- Brownies mit Rüebli, Yakon oder Randen (je nach Saison)
- Torta di pane - Tessiner Brotkuchen mit Dörrfrüchten und Nüssen
- Fruchtkompott mit Joghurt und Crunch
- Rüebli - Pie mit Zitronenmarmelade

HAUPTGÄNGE

à 300g

- Aromatisches Gemüse - Curry mit roten Linsen (mild)
- Mildes Chili sin Carne mit Räuchertofu und Kidneybohnen
- Saisonales, krummes Gemüse mit roten Linsen an Erdnuss - Sauce
- Saisonales, krummes Gemüse und Kichererbsen an Cashew - Sauce
- Mediterraner Tomaten - Gemüse Eintopf mit Borlottibohnen



FLEISCHSORTEN

ca. à 60g

wird als Ergänzung in dem Hauptgang integriert

- **Suppenhuhnkleisch**
(passend zu Curry, Erdnuss & Cashew Eintopf)
- **Gehacktes aus Kuhkleisch**
(passend zu Chili & Mediteraner Eintopf)

SALATE

à 100g

- Linsen - Gemüsesalat mit gerösteten Zwiebeln an Balsamicodressing
- Kichererbsen-Gemüsesalat an Sesam - Zitronendressing
- Blattsalat an Balsamicodressing
- Rohkostsalat an grobkörnigem Senfdressing

GETRÄNKE

Auswahl an lokalen
Getränkelifferanten und
Produkten von
Jungunternehmer*Innen.

OHNE ALKOHOL

Hausgemachter Erfrischungsliter

CHF 8.50 | 1 l

Herrliche Erfrischung, passend zur Saison

Apfelsaft von Gartengold

CHF 7.00 | 0,75 l

Die Äpfel stammen von gespendeten Obstbäumen, mehrheitlich aus privaten Schweizer Gärten und Wiesen. Wunderbare Äpfel, die ansonsten im besten Fall auf dem Kompost landen würden. Gemostet von Personen mit Handicap.

Claro Solás Orangensaft FAIR TRADE

CHF 8.50 | 1,5 l

Naturreiner Fairtrade Orangensaft ungezuckert. Ein mild-süßer Saft von hochwertigen Orangen der Kooperative Coacipar aus Brasilien. Die von Kleinbauernfamilien in Mischkultur angebauten Früchte werden von Hand geerntet, schonend gepresst und verarbeitet.

Goba Appenzell Mineral Laut und Still

CHF 7.50 | 1,5 Liter

Züri - Wasser (Hahnenwasser) in Karaffen

KAFFEE & TEE

Beim Heinrich gibt es Kaffee aus der benarella Kapselmaschine. Bio-Kafi aus der ersten kompostierbaren Kapsel der Welt, nämlich ;)

Wir servieren Café Crème & Espresso.

Natürlich servieren wir auch biologischen Tee.

CHF 3.50 | pro Tasse

BIER

HEIRI'S BIERKISTE

Wir bringen drei verschiedene Sorten mit, lass dich überraschen.

Zum Beispiel das Chopf Ab Blond, Amboss Amber Bier und das Oerlik-Alt-ÄSS-Brot Bier.

Einheitspreis: CHF 4.00 | 3,3 dl



WEIN

Eine Weinauswahl in Bio- und Demeter-Qualität von unseren vertrauten Winzer*Innen.
Ganz nach dem Motto:
Regional!



SCHAUMWEIN

Lenz Muscaris

Schweizer Landwein 2018, Schweiz

Rebsorte: 100% Chardonnay

CHF 28.50 | 7,5 dl

Tröpfel Der Zweite (alkoholfrei)

Alkoholfreier Schaumwein, Schweiz

Schweizer Trauben und Hochstamm-Äpfeln

Vegan hergestellt, prickelnd-perlend.

CHF 25.00 | 7,5 dl

ROSÉ

Lenz Grimbart Federleicht

Schweizer Landwein

Rebsorte: Cabernet Jura

CHF 22.00 | 5 dl

WEISSWEIN

Lenz Grimbart Sunneberg

Schweizer Landwein 2017

Rebsorte: Solaris, Müller-Thurgau, Pinot Noir

CHF 32.00 | 7,5 dl

Solaris

Biodynamisch nach Demeter, AOC Zürich

Rebsorte: Solaris

CHF 30.00 | 7,5 dl

ROTWEIN

Lenz Panorama

Landwein 2017, Schweiz

Rebsorte: Cabernet Jura, Pinot Noir

CHF 42.00 | 7,5 dl

Lunaris

Biodynamisch nach Demeter, AOC Zürich

Rebsorte: Cabernet Jura, Monarch, Léon

Millot

CHF 30.00 | 7,5 dl



Wir beraten dich und stellen
für dich die passende Option
der Serviceform und
Betreuung zusammen.

SERVICEFORM

Bei der Serviceart darfst du gerne selber auswählen, was am Besten zu deinem Anlass passt. Der Entscheid ist meist abhängig vom Zeitfenster, Budget und Anzahl helfender Hände vor Ort.

FLYING SERVICE

Alle Speisen und Getränke zirkulieren mit unserem Servicepersonal durch den Raum.

BUFFET

Wir richten die heißen Gerichte auf dem Buffet an und zirkulieren mit den kalten Gerichten im Raum.

Oder wir richten alle Speisen am Buffet an, so dass sich jeder selber bedienen darf.

BETREUUNG

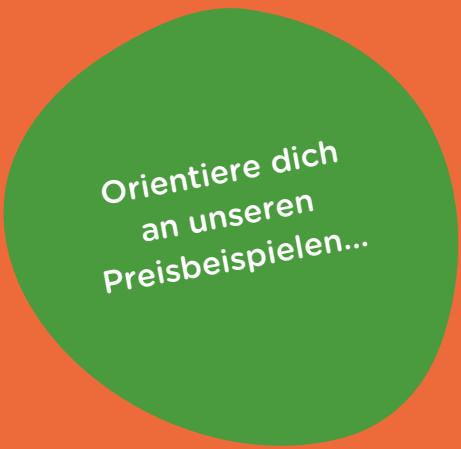
Eine Betreuungsperson vom guten Heinrich ist immer vor Ort, um die Qualität des Caterings hoch zu halten. Aufgrund deiner Personenanzahl sowie Serviceform offerieren wir dir die benötigte Anzahl Servicemitarbeiter*Innen.

SERVICEPERSONAL DURCH UNS

Gerne stellen wir unser geschultes Servicepersonal zur Verfügung.

SERVICEPERSONAL DURCH DICH

Du hast Helfer*Innen vor Ort, die du gerne einsetzen möchtest? Teile uns die Anzahl Helfer*Innen mit und sie erhalten von uns ein Briefing vor Ort.



Orientiere dich
an unseren
Preisbeispielen...



ZUM KLEINEN HUNGER

Preisbeispiel

Im Raum Zürich City für 60 Gäste
mit Betreuung der Buffets sowie Flying
Service durch 3 Mitarbeiter

Ohne Getränke und Getränkeservice
für einen 2-stündigen Apéro mit je 1h
Auf- und Abbau

Lieferung und Rücktransport

CHF 41.00 pro Person | CHF 2500.00
Gesamttotal (exkl. Getränke)

ZUM MITTLEREN HUNGER

Preisbeispiel

Im Raum Zürich City für 60 Gäste
mit Betreuung der Buffets sowie Flying
Service durch 3 Mitarbeiter

Ohne Getränke und Getränkeservice
für einen 2-stündigen Lunch mit je 1h
Auf- und Abbau

Lieferung und Rücktransport

CHF 49.00 pro Person | CHF 3000.00
Gesamttotal (exkl. Getränke)

ZUM GROSSEN HUNGER

Preisbeispiel

Im Raum Zürich City für 60 Gäste
mit Betreuung der Buffets sowie Flying Service durch 3 Mitarbeiter

Ohne Getränke und Getränkeservice
für einen 2-stündigen Lunch mit je 1h Auf- und Abbau

Lieferung und Rücktransport

CHF 64.00 pro Person | CHF 3900.00 Gesamttotal (exkl. Getränke)



Interessiert?

Fülle unser [Kontakformular](#) aus &
wir erstellen für dich
ein unverbindliches Angebot.

